



## **CEPAGE / GRAPE VARIETY :**

Cinsault

## **CARACTÉRISTIQUES :**

Les pétillants naturels appelés Pet'Nat sont les nouveaux amis de l'apéro! Un Pet'Nat est élaboré selon une méthode « ancestrale » qui consiste à n'élaborer le vin qu'avec la seule fermentation alcoolique:

- *Les raisins sont pressés et le jus commence à fermenter en cuve*
- *Arrivée à une certaine quantité de sucres résiduels, la fermentation est stoppée par le froid*
- *Le jus est mis en bouteille où il termine sa fermentation.*

Testez la version cocktail! Un verre de Pet'Nat, du citron vert pressé, du sucre de canne, et des feuilles de menthe! A boire très frais!

## **ACCOMPAGNEMENT :**

Idéal en apéritifs ou sur des desserts!

**SERVICE :** 8°C.

## **CONSERVATION :**

A consommer dans les 3 ans.  
*Consume within 3 years.*



100% *pet'nat*  
sans sulfite ajouté  
liqueur naturelle  
100% BIO  
CINSAULT